

暑い夏が終わり、秋の爽やかな風が吹く季節になりました。
食事が美味しいこの季節、栄養についての知識も身につけてください。

今月のテーマ：「嚥下調整食学会分類 2013」

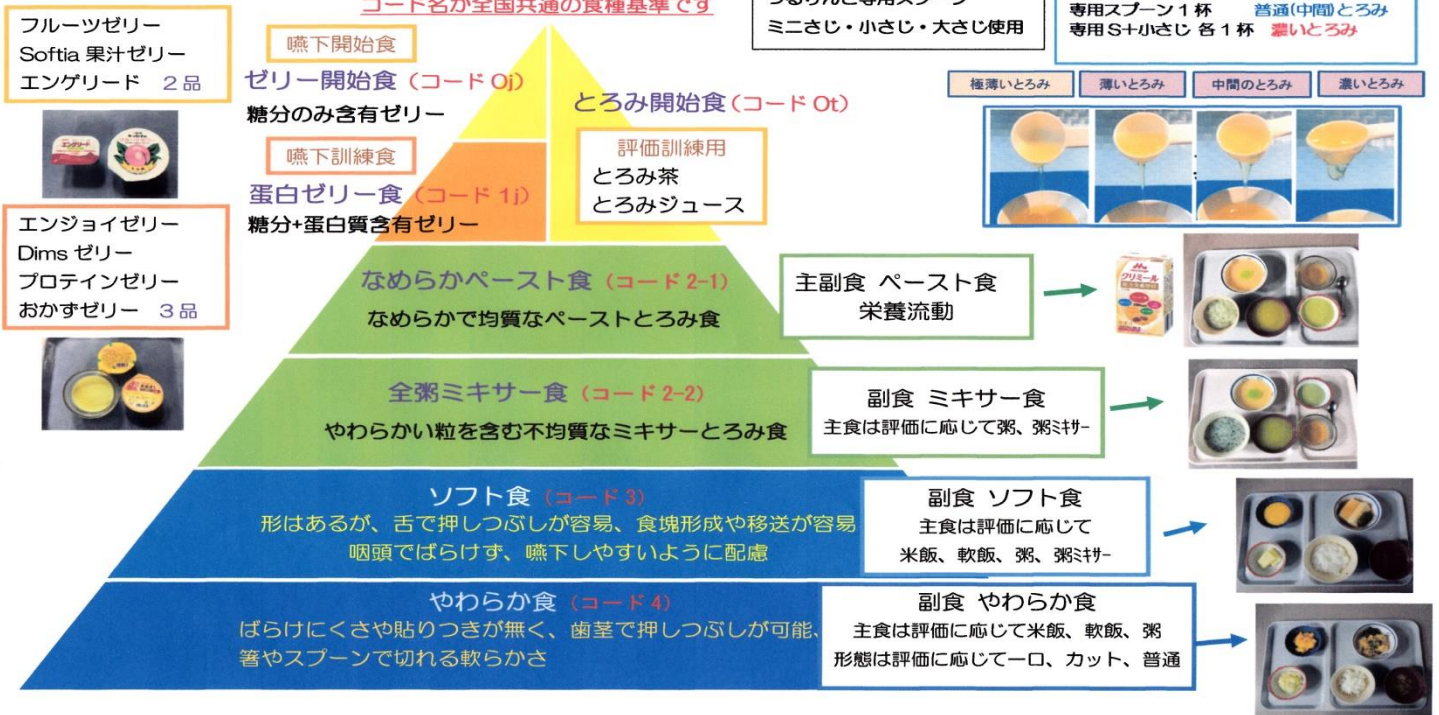
当院は2018年6月より、嚥下障害の患者様にはこの学会分類に沿った食事形態で提供しています。

嚥下調整食分類表（畑 病院 版）

当院のトロミ剤調整

つるりんご専用スプーン
ミニさじ・小さじ・大さじ使用

ミニさじ(2.5cc)1杯 極うすトロミ
小さじ(5cc)1杯 薄いトロミ
専用スプーン1杯 普通(中間)トロミ
専用S+小さじ 各1杯 濃いトロミ



日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2013 に準じて

★8月の嗜好調査では調査した患者様の100%が食事形態は自分に合っていると回答して頂きました

Pick Up 食品 ビフィズス菌

ビフィズス菌と乳酸菌の違い

	ビフィズス菌	乳酸菌
菌の形	棒状・根棒状・分岐した棒状 	球状・棒状
ヒトの大腸内の菌数	1兆個～10兆個	1億個～1,000億個
ヒトの大腸でのビフィズス菌と乳酸菌の割合	99.9%	0.1%
主な代謝産物	乳酸+酢酸	乳酸

ビフィズス菌効果

- ・ビタミンの合成
- ・消化吸収補助
- ・感染防御
- ・免疫刺激
- ・アレルギー改善
- ・発癌予防
- ・脂質代謝改善

食物繊維やオリゴ糖と一緒にとることで腸内フローラが整います

ビフィズス菌入りの食品に注目してみましょう



旬の食品は何？



旬の食材は栄養も豊富に含まれています！！

※乳酸菌の代表である Lactobacillus 属細菌に限定した場合